machines caplain

999/1001, rue du Tuboeuf - ZAC du Tuboeuf - BP. 99
77170 BRIE COMTE ROBERT - FRANCE
Tél. : (33) 01 60 02 19 19 - Fax : (33) 01 60 28 91 42
http://www.caplainmachines.com
moreinfo@caplainmachines.com– exportdpt@caplainmachines.com

RC Melun B 340 195 221 00031

MANUEL D'UTILISATION

INSTRUCTION BOOK

PETRINS UNIVERSELS A CUVE AMOVIBLE

SPIRAL KNEADERS WITH REMOVABLE BOWL

PE180FE-CA PE200FE-CA
PE240FE-CA

CORRECTION - MARS 2009

machines caplain

FRANCAIS

GARANTIE

1°) La garantie s'applique à compter de la date de livraison, pour une période de 12 mois consécutifs sauf pour les pièces et accessoires extérieur et portant une marque propre, qui ne sont compris dans notre garantie que dans la limite des garanties accordées par les fournisseurs de ces pièces.

2°) La garantie est réduite de moitié dans le cas où le matériel serait utilisé jour et nuit.
La garantie concerne le remplacement ou la réparation dans nos ateliers de toute pièce défectueuse par la société CAPLAIN Machines à la suite d'un défaut de matière ou d'un vice de conception. La réparation, la modification ou le remplacement des pièces pendant la période de garantie, ne peuvent avoir pour effet de prolonger le délai de garantie du matériel.
Les pièces remplacées restent la propriété de CAPLAIN, les frais de port et d'emballage restent à la charge de l'acheteur.

3°) La garantie ne s'applique pas aux remplacements ou aux réparations qui résulteraient de l'usure normale du matériel, de détérioration ou d'accident provenant de négligences, de défaut de surveillance ou d'entretien, d'installation défectueuse, d'utilisation dans des conditions différentes de celles spécifiées dans la documentation ou dans la notice d'entretien du matériel et de tout autre motif échappant à notre contrôle.

4°) La garantie ne saurait en aucun cas entraîner une responsabilité quelconque de notre part pour des préjudices tels que l'immobilisation des installations de l'acheteur, accident aux personnes, dommages à des biens distincts de l'objet du contrat, manque à gagner, etc. et n'implique en aucun cas la possibilité d'une demande de dommage et intérêts ou indemnités.

5°) Notre garantie disparaît immédiatement et complètement si le matériel fourni a été démonté, modifié ou réparé par une autre personne qu'une personne appartenant au service technique CAPLAIN ou habilité par celui-ci.

6°) La garantie ne sera effective qu'après le retour des pièces défectueuses en nos usines pour contrôle technique.

7°) Toutes détériorations dues à une mauvaise utilisation ou un manque d'entretien annulera notre garantie.

8°) La société CAPLAIN Machines n'est pas responsable des éventuels dommages qui pourraient subvenir aux personnes ou aux choses lors de l'installation, l'utilisation et de l'entretien.

Les caractéristiques techniques et les dessins sont purement indicatifs.

machines caplain

FRANCAIS

MANUTENTION

La machine est fixée sur sa palette par 2 vis écrou

Pour tout transport, il est impératif d'utiliser ce seul mode de fixation / emballage.

La manutention doit être effectuée avec soit un transpalette, soit un élévateur approprié.

AVANT LA MISE EN PLACE ET LA PREMIERE UTILISATION, LIRE ATTENTIVEMENT ET JUSQU'A LA DERNIERE LIGNE CETTE NOTICE

machines caplain

FRANCAIS

DONNEES TECHNIQUES

CAPACITES

Modèle	Capacité de farine				Capacité de pâte				Poids kg (lbs)	
	Mini.		Maxi.		Mini.		Maxi.			
	[kg]	[lbs]	[kg]	[lbs]	[kg]	[lbs]	[kg]	[lbs]		
PE 180 FE-CA	10	22	100	221	16	22	175	386	1050	2315
PE 200 FE-CA	10	22	120	265	16	22	200	442	1100	2425
PE 240 FE-CA	10	22	150	331	16	22	250	552	1150	2536

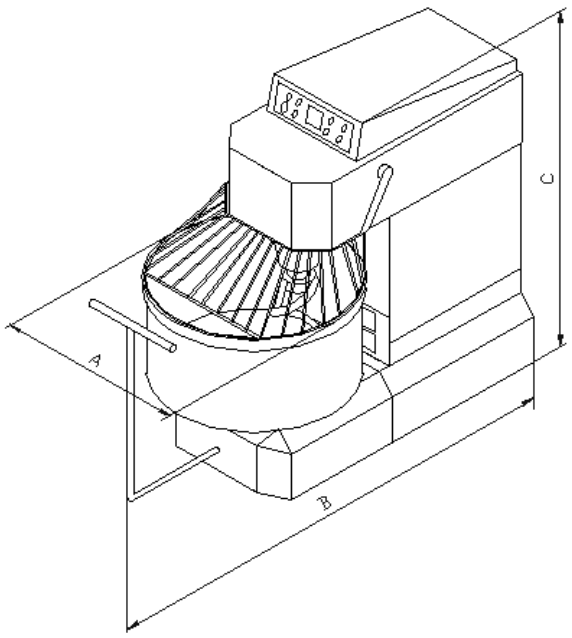
Structure en acier.
Moteurs électriques indépendants avec deux vitesses pour le crochet et pour la cuve.
Transmission activée par courroie.
Le bol et les spirales en acier inoxydable.
Dispositif de sécurité avec micro interrupteur.
Tableau de commande digital manuel e automatique avec 10 programmes
(**option**: doseur d'eau avec dosage automatique au maximum de 99.9 litres et inversion de la cuve).
Peinture de haute résistance et facile à nettoyer.

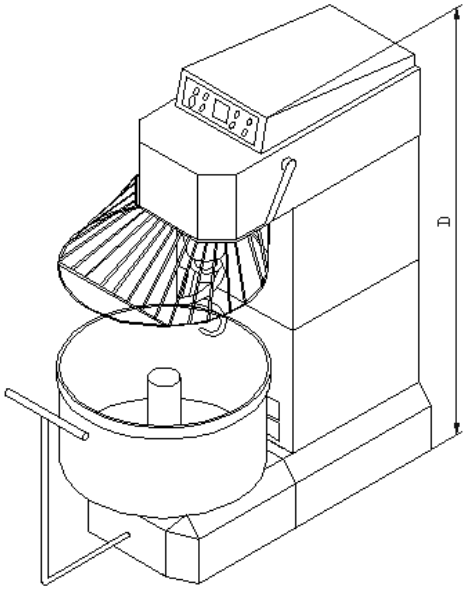
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Tension : TRI – 380V – 50/60Hz + NEUTRE
Vitesse - 1ère vitesse : 750 Tpm
2ème vitesse : 1500 Tpm.
Niveau sonore : < 70 dBA (en 60651)
Mouvement de la cuve : Rotation de gauche à droite

		PE180FE-CA		PE200FE-CA		PE240FE-CA	
		[kW]	[hp]	[kW]	[hp]	[kW]	[hp]
Puissance de l'outil	1ère Vitesse	5.5	7.5	5.5	7.5	5.5	7.5
	2ème Vitesse	8	10.7	8	10.7	8	10.7
Puissance de la cuve	1ère Vitesse	1.1	1.5	1.1	1.5	1.1	1.5
	2ème Vitesse	1.8	2.4	1.8	2.4	1.8	2.4
Puissance de l' hydraulique		1.5	2	1.5	2	1.5	2

DIMENSIONS :





	A		B		C		D	
Modèle	**[mm]**	**[pouce]**	**[mm]**	**[pouce]**	**[mm]**	**[pouce]**	**[mm]**	**[pouce]**
PE180FE-CA	830	32¾	1650	65	1420	56	1980	78
PE180FE-CA	870	34¼	1670	65¾	1470	58	2030	80
PE180FE-CA	980	38½	1830	72	1520	60	2080	82

DOMMAGES

LA SOCIETE CAPLAIN
DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE :

- Utilisation de l'appareil sans respecter les lois nationales.
- Problèmes avec l'alimentation électrique.
- Modification non autorisée.
- Entretien déficient.
- Non utilisation de pièces ou produits d'origine.
- Utilisation non conforme aux instructions figurant dans ce manuel.
- Réparations effectuées par des techniciens non autorisés.
- Nettoyage de la machine au jet ou avec un appareil à pression

machines caplain

FRANCAIS

INSTALLATION

LA MISE EN SERVICE ET LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIVENT ETRE EFFECTUES PAR DU **PERSONNEL QUALIFIE.**

(1) LA MACHINE EST LIVREE DANS SON EMBALLAGE D'ORIGINE ET REGLEMENTAIRE.

(2) L'ENSEMBLE COMPREND:

- le pétrin en état de marche
- une cuve inox
- une notice d'instruction

(3) AU DEBALLAGE, L'ENSEMBLE DOIT ETRE **CONTROLE** AVEC NOTRE CONCESSIONNAIRE AFIN QUE TOUTES LES RESERVES PUISSENT ETRE JUSTIFIEES SUR LA QUALITE ET LA QUANTITE PAR RAPPORT AU BON DE LIVRAISON ET A VOTRE COMMANDE. TOUT MANQUE OU DEFAUT DOIT IMMEDIATEMENT NOUS ETRE SIGNALE

(4) LA MACHINE DOIT ETRE PLACEE SUR UN SOL DE NIVEAU ET STABLE OU SUR UN SOCLE EN BETON.

(5) AVANT TOUT BRANCHEMENT ELECTRIQUE, CONTROLER LA TENSION DE LA MACHINE QUI DOIT CORRESPONDRE AU COURANT EN PLACE. (Voir compteur de l 'installation).

(6) LE BRANCHEMENT DOIT ETRE RACCORDE AUX BORNES ELECTRIQUES COMPORTANT OBLIGATOIREMENT UNE PRISE DE TERRE CONFORME AUX NORMES (NF) . NOUS VOUS CONSEILLONS DE PRENDRE CONTACT AVEC UN ELECTRICIEN PROFESSIONNEL.

(8) VERIFIER LE SENS DE ROTATION DE LA MACHINE. LA CUVE DOIT TOURNER DANS LE SENS DE LA FLECHE. DANS LE CAS CONTRAIRE, INVERSER DEUX DES TROIS PHASES D'ALIMENTATION.

machines caplain

FRANCAIS

SYSTÈME DE SÉCURITÉ

L'endroit potentiellement le plus dangereux de ces appareils est l'espace qui entoure les spirales.

C'est pourquoi la machine est dotée de grilles de sécurité qui obstruent l'accès à cet endroit.

Ces grilles sont conçues dans le but de permettre à l'utilisateur de surveiller la pâte.
Si vous soulevez les grilles, l'appareil activera le micro interrupteur et s'arrêtera immédiatement.

Pour redémarrer, fermer les grilles de protection et appuyer sur le bouton vert "Démarrage".

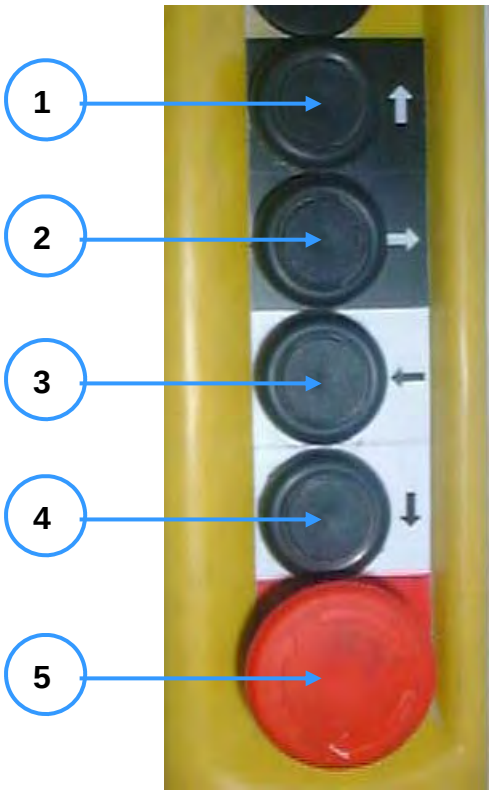
Il est interdit d'enlever, modifier ou endommager les grille de protection de l'appareil.

machines caplain

FRANCAIS

MISE EN SERVICE

COMMANDES DE CUVE :
POUR MONTER, BAISSER, BLOCAGE ET DÉBLOCAGE



1.Monte la cuve.
2.Décrocher la cuve.
3.Accrocher la cuve.
4.Baisser la tête de la machine.
5.Stop d'émergence.

PANNEAU DE CONTRÔLE

La figure 4 présente le panneau de contrôle du mélangeur spiral :

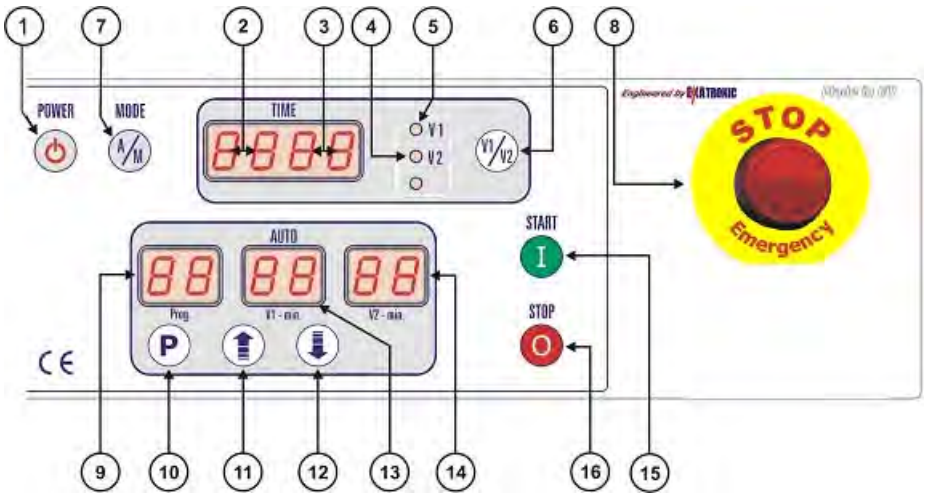


FIG.4

1.Interrupteur marche/arrêt.
2.Écran pour visualiser les minutes de travail.
3.Écran pour visualiser les secondes de travail.
4.Lumière de la 2e vitesse.
5.Lumière de la 1e vitesse.
6.Bouton sélecteur de vitesse V1V2..
7.Bouton sélecteur de mode Auto/Manuel.
8.Arrêt d'urgence.
9.Écran pour visualiser le numéro du programme.
10.Bouton de programmation.
11.Bouton pour augmenter.
12.Bouton pour diminuer.
13.Écran pour visualiser les temps de la 1re vitesse.
14.Écran pour visualiser les temps de la 2e vitesse.
15.Démarrage.

ARRÊT D'URGENCE

L'appareil a un mécanisme qui permet à l'utilisateur de l'arrêter lorsque nécessaire, en bloquant l'entrée électrique.
Pour rétablir le travail de l'appareil, après avoir pressé ce bouton, l'utilisateur doit le tourner tel qu'il est indiqué par les flèches.

UTILISATION DE L'APPAREIL

L'opérateur peut choisir de travailler en mode manuel ou automatique

MODE MANUEL **:** Ce mode ne permet pas l'utilisation de la minuterie

1- L'opérateur se place devant la machine**.**

2- Lever la grille de protection.

3- Introduire les ingrédients dans la cuve.

4- Baisser la grille de Protection (la machine s'arrête automatiquement si la grille est levée en cours de travail)

5- Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRET et vérifier que le BOUTON D'ARRET D'URGENCE est débloqué.

6- Choisir le mode MANUEL Ce mode est activé si le tableau « config. Auto » n'est pas allumé.

7- Choisir la vitesse désirée Vitesse 1 ou vitesse 2.

8- Appuyer sur le bouton vert START La machine se met en mouvement.

9- La vitesse se choisie en fonction du travail à effectuer.

10- La machine étant équipée d'un interrupteur manque de tension, en cas de coupure de courant ou d'arrêt par le bouton rouge « stop », il est nécessaire de refaire les opérations ci-dessus.

MODE AUTOMATIQUE **:** 49 Programmes possibles (à configurer par l'opérateur)

1- L'opérateur se place devant la machine**.**

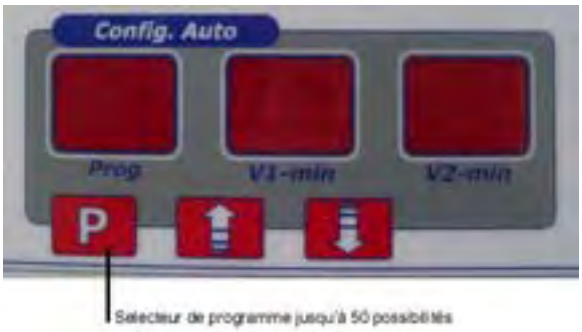
2- Lever la grille de protection.

3- Introduire les ingrédients dans la cuve.

4- Baisser la grille de Protection (la machine s'arrête automatiquement si la grille est levée en cours de travail)

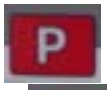
5- Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRET et vérifier que le BOUTON D'ARRET D'URGENCE est débloqué.

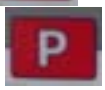
6- Choisir le mode AUTOMATIQUE Ce mode est activé si le tableau « config. Auto » s'allume.



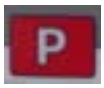
7- Choisir le programme désiré en appuyant sur les touches .

PROGRAMMATIONS DU TEMPS DE TRAVAIL :

1- Appuyer sur le bouton  Choisir un numéro de programme.

2- Valider en appuyant sur  la case « V1 – min » clignote, utiliser les touches

pour déterminer le temps de travail de la 1ére vitesse.

3- Valider en appuyant sur.  La case « V2 – min » clignote.

4-Utiliser les touches pour déterminer le temps de travail de la 2ème vitesse.

5- Valider en appuyant sur le programme est mémorisé.

6- Répéter les opérations pour mémoriser de nouveaux programmes.

7- Appuyer sur le bouton vert START La machine se met en mouvement.

La transition entre la 1ère et la 2ème Vitesse se fait automatiquement.

La machine étant équipée d'un interrupteur manque de tension, en cas de coupure de courant ou d'arrêt par le bouton rouge « stop », il est nécessaire de refaire les opérations ci-dessus.

CHANGEMENT DE PROGRAMME PENDANT LE CYCLE DE TRAVAIL .

•En utilisant les boutons (Uniquement en mode AUTOMATIQUE), il est possible de changer les temps programmés. Ceci ne change pas les programmes, mais n'est valable que sur le travail en cours, c'est à dire qu'une fois le cycle terminé, le programme garde ses anciennes valeurs.

ARRET DE LA MACHINE

•A tout moment durant le cycle de la machine, il est possible d'arrêter le travail en

•appuyant sur le bouton Si l'on presse le bouton la machine

•redémarre au moment du cycle où elle s'est interrompue.

•Le pétrin est équipé de mécanismes de sécurité, ainsi, si la grille de protection est levée pendant le travail, la machine s'arrête automatiquement. Pour la redémarrer,

•Appuyer sur le bouton la machine redémarre.

EXTRACTION ET BLOCAGE DE LA CUVE

Extraction :

•Apres le cycle de travail, vérifier que la machine ne soit pas en fonctionnement.

•Vérifier que l'interrupteur général soit en « position OFF »

•Pour monter la tête de la spirale et tirer la cuve il faut appuyer sur le bouton pour monter la tête jusqu'à la position maxi, c'est à dire, quand la machine est complètement en haut.

•Pour libérer la cuve, appuyer sur le bouton de déblocage pendant 2-3 secondes.

•Retirer la cuve.

Blocage :

•Positionner la cuve dans l'axe de la machine, le plus proche possible du corps de l'appareil.

•Pour le blocage de la cuve, appuyer le bouton de blocage jusqu'elle soit bien maintenue.

•Baisser la tête de la machine en appuyant sur le bouton pour la positionner jusqu'à son point mini.

•La machine est maintenant prête à commencer un nouveau cycle de travail.

machines caplain

FRANCAIS

ENTRETIEN & CONTROLE

ATTENTION TRES IMPORTANT

POUR TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN, DE CONTROLE OU DE REPARATION, VERIFIER QUE LA MACHINE NE SE TROUVER PAS SOUS TENSION ELECTRIQUE.

POUR UNE LONGUE VIE DE VOTRE PETRIN, IL EST IMPERATIF DE NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYEUR A HAUTE PRESSION POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE. La pression fait monter l'eau par les ouïes d'aération, dans le corps de l'appareil, endommage l'intérieur et risque de provoquer des courts-circuits et une corrosion prématurée de la marche et ainsi de commettre des dommages annulant la garantie.

LA SOCIETE CAPLAIN DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE NETTOYAGE AU JET OU AVEC UN APPAREIL A PRESSION

LORSQUE L'APPAREIL EST NEUF

Lorsque l'appareil est neuf, et avant de débuter la production, faire tourner la machine avec un peu de pâte. Cela enlèvera les résidus de lubrifiant.

Après le 1re mois de travail, vérifier la tension des courroies :

La corroie de transmission de la spirale peut être examinée en ouvrant le couvercle de l'appareil.
La corroie de transmission de la cuve peut être examinée en enlevant le panneau d'accès en bas de l'appareil.
Pour vérifier si la courroie a besoin d'être tendue, appuyez avec le doigt au milieu de la courroie, et si le jeu est supérieur à 1cm (½"), elle a besoin d'ajustement.

L'équipement électrique peut être vérifié en soulevant le couvercle de l'appareil et en ouvrant le panneau électrique.

Le moteur peut être vérifié en enlevant le panneau d'accès à l'arrière de l'appareil.

CHAQUE JOUR

Nettoyage de l'appareil
L'appareil doit être nettoyé chaque jour, spécialement les endroits en contact avec la pâte (cuve, spirale, panneau de côté).

Pour nettoyer l'appareil, ne pas utiliser de couteaux, papier sablé, objets métalliques, brosses dures ou tout ustensile pouvant endommager la surface.
Vous devez utiliser des éponges douces.

ATTENTION: Ne pas utiliser produits toxiques, solvants, agents abrasives ou tout autre produit pouvant endommager les surfaces ou la composition de la pâte.

TOUT LES 6 MOIS

Contrôle de la tension de la courroie

Il est nécessaire de contrôler la tension de la courroie tous les 6 mois dans toutes les transmissions. Si la courroie est trop lâche, il y aura des pertes dans la puissance de l'appareil.

La courroie de transmission de la spirale peut être examinée en ouvrant le couvercle de l'appareil.
La courroie de transmission du bol peut être examinée en enlevant le panneau d'accès au bas de l'appareil.
Pour vérifier si la courroie a besoin d'être tendue, appuyez le doigt au milieu de la corroie, et si le jeu est supérieur à 1cm (½"), elle a besoin d'ajustement.
Pour l'ajuster, il est nécessaire de contacter un technicien autorisé.

Niveau d'huile hydraulique

Vérifiez le niveau d'huile hydraulique et si nécessaire ajoutez huile.
Huile hydraulique: ISO VG46; Din 51524-2-HLP.

CHAQUE ANNÉE

Control de la cuve en acier inoxydable

Une fois par an, contrôler l'état de la cuve en acier inoxydable.
Vérifier si la superficie de la cuve n'est pas abîmée.

Cependant, si la cuve présente des dommages, il faut la changer, car même un petit dommage, poudra changer la qualité de travail de la machine et sa capacité de prévenir des contaminations de la pâte.

machines caplain

HANDLING

BEFORE INSTALLING AND STARTING OPERATIONS
READ THIS MANUEL CAREFULLY RIGHT UP TO THE LAST LINE

ENGLISH

THE MACHINE IS DELIVERED IN ITS OIGINAL PACKING MEETING SPECIFICATIONS.

THE UNIT COMPRISES THE FOLLOWING:

- **1 unit kneader**
- **1 unit removable bowl**

1 User manual

THEN ENTIRE MUST BE CHECKED WITH YOUR DEALER ON UNPACKING SO THAT ANY RESERVATIONS MAY BE PROVED AS TO QUALITY AND QUANTITY WITH RESPECT TO DELIVERY ORDER AND TO YOUR ORDER. WE MUST IMMEDIATELY BE NOTIFIED OF ANYTHING MISSING.

THE INSTALLATION, START-UP OPERATION AND ELECTRICAL CONNECTIONS MUST BE HANDLED BY QUALIFIED STAFF.

THE MACHINE MUST BE PLACED ON A CONCRETE BASE.

BEFORE MANING ANY ELECTRICAL CONNECTION, MAKE SURE THE VOLTAGE OF THE MACHINE CORRESPONDS TO THE AVAILABLE CURRENT

THE CONNECTION MUST BE MADE TO THE ELECTRIC TERMINALS THAT MUST HAVE AN EARTH PLUG IN KEEPING WITH FRENCH STANDARS. WE ADVISE YOU TO CONTACT PROFESSIONAL ELECTRICIAN

machines caplain

TECHNICAL DATA

CAPACITIES

Model	Flour Capacity				Dough Capacity				Weight kg (lbs)	
	Mini.		Maxi.		Mini.		Maxi.			
	[kg]	[lbs]	[kg]	[lbs]	[kg]	[lbs]	[kg]	[lbs]		
PE 180 FE-CA	10	22	100	221	16	22	175	386	1050	2315
PE 200 FE-CA	10	22	120	265	16	22	200	442	1100	2425
PE 240 FE-CA	10	22	150	331	16	22	250	552	1150	2536

ENGLISH

Steel body.
Independent electric motors with two speeds for spiral and bowl.
Belt driven transmission.
Bowl and spiral on stainless steel spiral.
Safety guard equipped with micro switch.
Manual and automatic digital control with 10 memories of desired working programs (as an option, but always subject to each client's needs, we may offer: water meter with automatic dosing for a maximum of 99.9 litters and reverse direction of the bowl).
Heavy-duty painting.

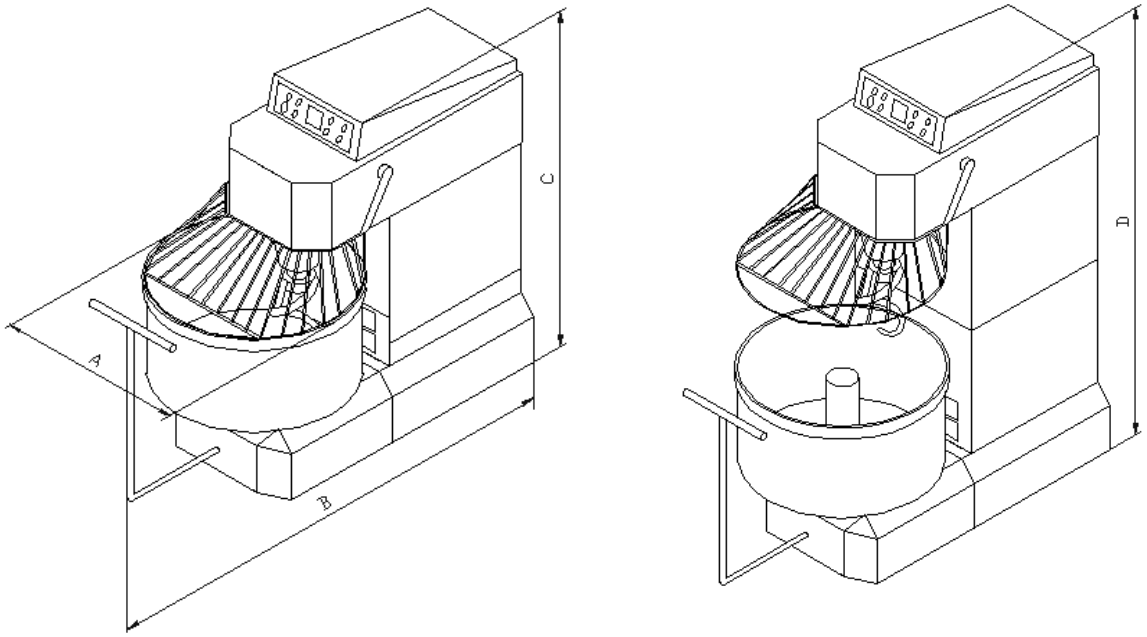
The spiral mixers are 380V-418V.
Speed - 750 rpm for the 1st speed and 1500 rpm for the 2nd speed.
Frequency - 50 Hz.
3 phases.
4 wires (3 lines + gnd).

ELECTRICAL CHARACTERISTICS

Voltage : TRI – 380V – 50/60Hz + NEUTRE
Speed - 1st speed : 750 rpm
2nd speed : 1500 rpm.
Sonorous level : < 70 dBA (60651)

		PE180FE-CA		PE200FE-CA		PE240FE-CA	
		[kW]	[hp]	[kW]	[hp]	[kW]	[hp]
Tool	1st speed	5.5	7.5	5.5	7.5	5.5	7.5
	2nd speed	8	10.7	8	10.7	8	10.7
Bowl	1st speed	1.1	1.5	1.1	1.5	1.1	1.5
	2nd speed	1.8	2.4	1.8	2.4	1.8	2.4
Hydraulic's power		1.5	2	1.5	2	1.5	2

DIMENSIONS :



	A		B		C		D	
Modèle	**[mm]**	**[pouce]**	**[mm]**	**[pouce]**	**[mm]**	**[pouce]**	**[mm]**	**[pouce]**
PE180FE-CA	830	32¾	1650	65	1420	56	1980	78
PE180FE-CA	870	34¼	1670	65¾	1470	58	2030	80
PE180FE-CA	980	38½	1830	72	1520	60	2080	82

DAMAGES SITUATIONS

THE COMPANY CAPLAIN IS NOT RESPONSIBLE FOR DAMAGES CAUSED BY HIGH PRESSURE CLEANER.

- Bad use of the machines.
- Using them out of the national laws.
- Problems with electric power.
- Non-authorized changes.
- Deficient upkeep.
- Use of unoriginal parts and products of the machines.
- Not following this manual.
- Repairs made by unauthorised technicians.

SAFETY INSTRUCTIONS

- The machine must be only used for the functions that it has been conceived for. CAPLAIN will not be responsible for the damages caused in people, animals or objects as result of an improper, bad or irrational use of the machine.
- Before cleaning or keeping up procedures, inactivate the main switch and unplug the machine.
- Do not take off the security parts of the machine.
- If the machine has inactive security units, do not switch it on.
- The work of the machine may be stop by using the red stop switch.
- The control panel has low tension (24 V)
- If you detect any damages or bad function of the machine, inactive it immediately and call the authorized technicians, otherwise it may cause irreversible damages in the machine.
- The electric connection must follow the procedures presented in the installation chapter.
- This manual must be with the machine during all its transferences.

HAZARDS

- The spiral (n°4, figure 3) in movement is the most dangerous part of the machine.
- The safety bars do not allow the access to this area (n°3, figure 3). You may not remove it, damage it or modify it.

- Every transmission, potential dangerous, is protected with fixed protections, and to have access to them, you must respect the instructions of the manual.

- The electric installation follows the European security rules. Nevertheless, when using electric tools respect the basic security rules in a way to avoid the risk of fire, electric shock and personal damages.
- Only qualified people may access to the parts that as electric current, which are obliged :

1. Stop the machine
2. Turn off the main switch
3. Unplug the machine.
4. Do the necessaries operations
5. Plug the machine again.

- All the materials that are in contact with the dough are not toxic.

SECURITY MECHANISM DESCRIPTION

The potentially most dangerous area of these machines is the one that surrounds the moving spiral.

So, there is a safety guard that obstructs the entry in this area. This safety grid is design in a way to allow the user to watch the dough, following the European rules EN 292-1/2.

If you lift the safety grid, the machine will activate the micro switch and stop immediately.

To start it, close the safety grid and press the green button “Start”.

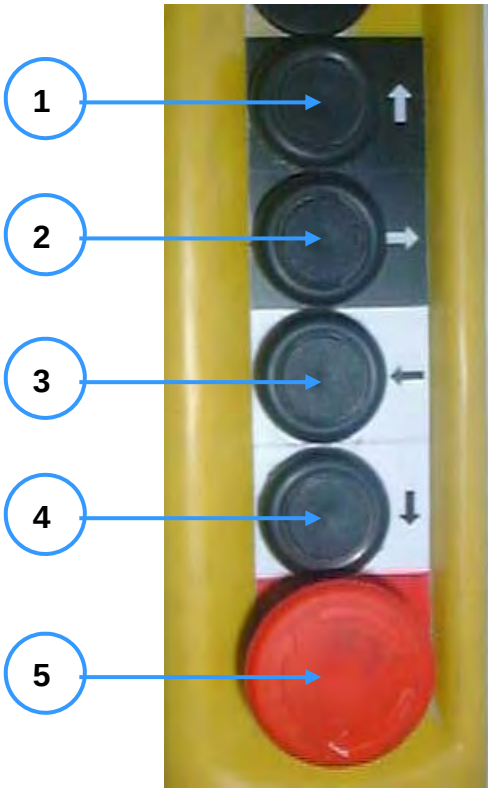
ⓘ **It is forbidden to remove, modify or damage the machine’s**

DIRECTIONS FOR USING

CONTROL BOARD

TO LIFT UP, PULL DOWN, BLOCK AND UNBLOCK

1. Lift the head up.
2. Take the bowl out.
3. Block the bowl.
4. Pull the head down.
5. Emergency Stop.



ENGLISH

KNEADER CONTROL PANEL

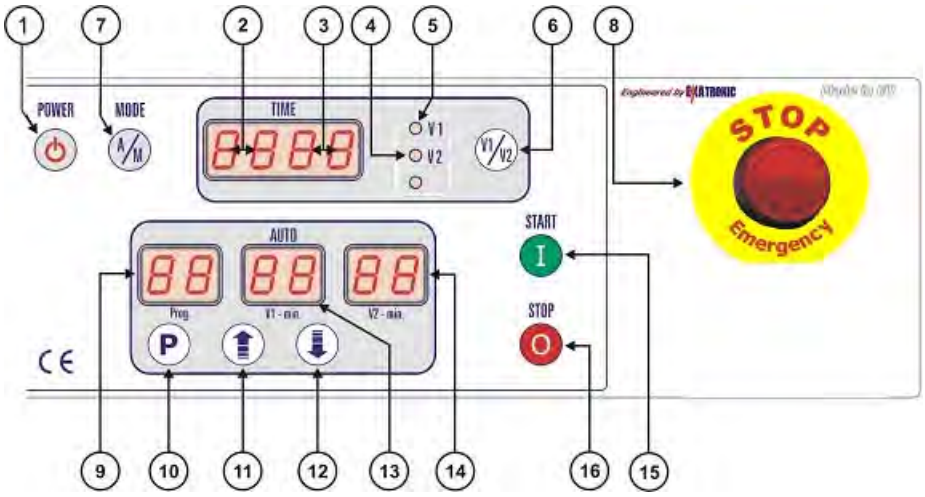


FIG.4

1. Switch on and off button.
2. Display to visualize the working minutes.
3. Display to visualize the working seconds.
4. Light of 2nd speed.
5. Light of 1st speed.
6. Speed selector button V1/V2.
7. Automatic/Manual mode selector button.
8. Emergency stop.
9. Display to visualize the programs nr.
10. Programming button.
11. Up button.
12. Down button.
13. Display to visualize the time of 1st speed.
14. Display to visualize the time of 2nd speed.
15. Start.
16. Stop.

EMERGENCY STOP BUTTON

The machine has a mechanism that allows the user to stop it when necessary, blocking the electric power.
When you push it, the machine will stop and the button will be blocked.
To re-establish the normal work of the machine, after having pressed this button, the user must turn it as showed by the arrows.

USING THE MACHINE

The operator can choose to work with the manual or the automatic mode

MANUAL MODE **:** (Timer use, impossible with this mode)

1- The operator is in front of the machine**.**

2- Raise the grid .

3- Put the flour, water… in the bowl.

4- Lower the protective grille (the machine stops automatically if the grid is raised in the course of work)

5- Press on the button START/STOP and verify that the security button is unlocked.

6- Choose the MANUEL mode. This mode is activated if table "config. Auto" is not lit.

7- Choose desired speed Speed 1 or speed 2.

8- Press on the green button START The machine begin to work.

9- Speed is selected according to work to carry out.

The machine is equipped with a switch misses tension, in the event of interruption of current or of stop by the red button "stop", it is necessary to remake the operations above

AUTOMATIC MODE**:** 49 Programs (to be configured by the operator)

1- The operator is in front of the machine**.**

2- The operator is in front of the machine**.**

3- Raise the grid.

4- Put the flour, water… in the bowl.

5- Low the protection grid (the machine stops automatically if the grid is raised in the course of work)

6 -Press on the button START/STOP and verify that the security button is unlocked. Raise the grid.

7- Choose the AUTOMATIC mode. This mode is activated if table "config. Auto" is lit.

ENGLISH

ENGLISH

8- Choose the program wished while pressing on the keys

PROGRAMMING THE WORKING TIME

You may program 50 different programs, with time to V1 and V2.
To program you must:

Put the machine in Automatic mode by pressing .

With and select the program.
For example program 2.

Edit the program by pressing the button until it beeps.

Use button and to select the time for first speed.

Press button to change from 1st to 2nd speed, and button and 12 to select the time for 2nd speed.

To finish press button .
The program is now memorized.

CHANGING OF THE PROGRAMMED TIME DURING THE WORKING CYCLE

At any time during the working cycle you may change the programmed time, by using the button or . This change only works for that using period, which means at the end of the cycle, the program will assume the original values.

HOW TO STOP

There are four different ways to switch off the spiral mixer:
Lift up the safety grid.
Push the red stop button

Push the red emergency stop switch.
When in automatic mode, the time programmed expired, the machine will stop automatically.

ENGLISH

SAFETY GRID

If you lift up the safety grid during the working process, the machine will stop, and start a sonorous sign.

To restart the process, put down the safety grid and press again the button .

HOW TO CHANGE THE BOWL

After the working cycle, please confirm if the machine is not working.
Confirm if the general switch is press (off position, figure 6).

To lift the machine's head and to take the bowl out, press the lift up button , until the head achieves the upper position.

To loose the bowl presses the unblocking button during 2-3 seconds.
Take the bowl out and put another one into its place, as closer to the machine as you can.

To block the bowl please press the blocking button , until it is well blocked.

Press the pull down button to pull the head to its lower position.
The machine is now ready to restart a new working cycle.

machines caplain

MAINTENANCE

BE CAREFUL:

BEFORE ANY OPERATION OF KEEPING UP AND CLEANING, SWITCH OFF THE MACHINE IN THE MAIN SWITCH AND UNPLUG IT, FOR SOME MIGHT BE DANGEROUS. IF YOU NEED TO TAKE OFF SOME PROTECTIONS DURING THE OPERATIONS, DO NOT WORK WITHOUT THEM.

COMPANY CAPLAIN DECLINES ANY RESPONSIBILITY IN THE EVENT OF CLEANING WITH THE JET OR WITH AN APPARATUS A PRESSURE

WHEN THE MACHINE IS NEW

When the machine is new, you should, before starting the production, try it with some dough. This way, it will remove some lubricator's residuum, resultant of manufacture.
After the 1st working month, you have to check the belts tension:

The transmission's belts of the spiral may be examined by opening the cover of the machine.

The transmission's belts of the bowl may be examined by removing the access panel on the bottom side of the machine.

To verify if the belt needs to be stretched, press the finger in the middle of the belt, and if the looseness is superior to 1 cm (½ inch), there is a need to stretch it.

To check the electric equipment, it is necessary lift the machine cover's and open the electric board.
To check the motor, it is necessary remove the access panel in the back of the machine.

EVERY DAY

The machine must be cleaned every day, especially in the areas that have contact with the dough (bowl, spiral and side board).
To clean the machine do not use knifes, sandpaper, metallic objects, hard brushes or any tool that may damage its surface. You may use plastic tools or soft sponges.

NOTE: **DO NOT USE TOXIC PRODUCTS, SOLVENTS, ABRADING AGENTS OR ANY PRODUCTS THAT MAY DAMAGE THE SURFACES OR THE DOUGH'S COMPOSITION.**

EVERY 6 MONTHS

Control of belt's stretching

It is necessary to control the belts' stretching every 6 months in all transmissions. If the belts are too loose, the machines will lose power.

Transmissions

The transmission's belts of the spiral can be examined by opening the machine cover's.
The transmission's belts of the bowl can be examined by removing the access panel on the bottom side of the machine.
To verify if the belt needs to be stretched, press a finger in the middle of the belt, and if the looseness is superior to 1 cm (½ inch), there is a need to stretch it.
To stretch it, it is necessary to call an authorized technician.

Hydraulic oil level

Verify the oil level and if necessary please add some.
Hydraulic oil: ISO VG46; Din 51524-2-HLP.

EVERY YEAR

Once a year, it is necessary to control the stainless steel bowl.
Verify if the bowl has any damages. If you follow the procedures of "EVERY DAY", it is not normal that the bowl's surface have damages, but if there are some, you should replace it.
Even with a small deterioration of the surface, that will possibly reduce the working capacity of the machine, and its capacity to prevent dough contamination.